FICHE TECHNIQUE
Modèle électrique OES 20-10

Caractéristiques générales

- **Système Clos Avancé** gestion automatique de l'humidité gain d'énergie
- **Crisp&Tasty** déshumidification instantanée sans perte d'énergie : juteux et croustillant
- **Porte escamotable** gain de surface de travail, excellente maniabilité, plus de sécurité
- **Press&Go** (option) 8 programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
- **Easy Touch** (option) toutes les fonctions au bout des doigts, intuitif et convivial
- **Environnement et santé**
  - Convotherm, certifié ISO 14001, s'inscrit dans la démarche pour la création de cuisines répondant au cahier des charges HQE grâce aux faibles consommations d'eau et d'énergie.
  - L'utilisation des fours Convotherm permet de conserver les qualités organoleptiques des produits.
- **Simplicité d'utilisation** grâce à des symboles et des menus auto-explicatifs

Equipements de série

- Production de vapeur par injection à l'intérieur de l'enceinte de cuisson
- Inversion du sens de rotation du ventilateur (autoreverse) pour faire dorer les aliments uniformément et obtenir une qualité homogène
- Moufle de cuisson poli miroir sans soudure, avec angles arrondis conforme aux normes HACCP
- Eclairage de l'enceinte de cuisson avec protection hublot anti-chocs
- Déflecteur entièrement démontable pour faciliter le nettoyage
- Chariot à glissières latérales : 20 GN1/1 ou 40 GN1/2. Dimensions LxPxH : 535 x 744 x 1853 mm
- Espacement entre les niveaux : 67 mm
- Bac de collecte de la condensation avec vidange automatique
- Joint d'étanchéité hygiénique facilement extractible, sans outil, pour le nettoyage quotidien
- Porte avec survitrage en verre sécurit, pivotant et rétro-ventilé
- Verrouillage de la porte par levier rotatif avec position d'évent, poignée robuste, indéréglable, cran de sécurité
- Porte avec contact magnétique résistant à l'usure
- Goulotte de récupération des condensats en bas de porte
- Douchette à action progressive sur enrouleur
- Tableau de bord : fonctionnement simple à l'aide d'icônes
- Ecran graphique avec affichage clair et compréhensible
- Sélecteur numérique digital, multifonction, pour le réglage de la température de l'enceinte, du temps de cuisson et de la température à cœur du produit
- Présélection du début de la cuisson en temps réel avec affichage du temps de cuisson restant
- Présélection du temps de cuisson avec sonnerie pour chaque niveau (Tray Timer)
- Livre de cuisine « Convotherm » avec recettes préprogrammées
- 250 recettes programmables jusqu'à 20 étapes
- Cook&Hold, Delta-T et cuisson de nuit (sonde indispensable)
- Platines électroniques de contrôle indépendantes
- Mode programme de secours : utilisation du four avec une fonctionnalité restreinte en cas de problèmes techniques
- Diagnostic automatique permanent pour la détection d'erreurs
- Description des erreurs sous forme de texte
- Mémorisation de tous les réglages de l'appareil et des recettes de cuisson (module de sauvegarde)
- Protection des programmes : empêche l'interruption des programmes de cuisson en cours grâce à l'installation d'un optimiseur d'énergie
- Possibilité de raccordement à un optimiseur d'énergie
- Pieds de l'appareil réglable en hauteur : 230-250 mm
- Interface RS 232
- Documentation complète : notice d'utilisation, manuel d'installation, liste de pièces détachées, schémas électriques

Programmes de cuisson

VAPEUR 30°C - 120°C	Pour étuver, mijoter ou pocher
AIR MIXTE 100°C - 250°C	Pour cuire et rôtir
AIR PULSÉ 30°C - 250°C	Pour griller, cuire de façon rapide ou classique, toaster et gratiner
REMISE EN TEMPERATURE 120°C - 160°C	Pour réchauffer rapidement des mets préparés sur assiettes ou sur plateaux

Equipements optionnels

- Version EasyTouch : toutes les fonctions au bout des doigts, intuitif et convivial
- 8 touches Press&Go : programmes de cuisson présélectionnés en appuyant sur une touche
- ConvoClean : programme de nettoyage automatique avec une pression minimum de 3 bars
- Sonde de température à cœur ou sonde sous vide
- 1/2 vitesse pour la cuisson de produits délicats
- 1/2 puissance pour fonctionnement en cas de pics de charge (programmable dans les recettes)
- Logiciel Convo-HACCP : traçabilité et archivage automatique des processus de cuisson de 1 à 31 fours mixtes Convotherm
- Logiciel Convo-Control : pilotage à distance de 1 à 31 fours mixtes Convotherm
- Module de communication RS 232, RS 485 et USB, Ethernet pour la mise en réseau de 31 fours maximum
- Version grill avec écoulement séparé des graisses
- Versions marine ou pénitentiaire
- Chariot banqueting pour 61 assiettes ø 320 mm. Dimensions LxPxH : 535 x 781 x 1848 mm
- Chariot pâtissier 600 x 400 mm (17 niveaux)
- Tension spéciale

Accessoires et options

- Chariot à assiettes
- Housse isotherme
- Hotte d'extraction
- Produits de nettoyage

Enodis France
Parc d'activités des Radars
23 rue Condorcet
91712 Fleury-Mérogis Cedex

Tél. 01 69 02 25 25
Fax 01 69 02 25 00
email : infos@enodis.fr

www.enodis.fr
Doc n° OES20-10-AFR
05/2011

Enodis
Partenaire Grande Cuisine

FICHE TECHNIQUE
Modèle électrique OES 20-10

Le Système Clos Avancé
Système à faible consommation d'énergie qui respecte l'environnement. La technologie du Système Clos Avancé gère automatiquement les quantités d'eau et d'énergie nécessaires pour assurer aux mets une qualité parfaite avec une perte minimum. Il n'est pas nécessaire d'entrer manuellement les valeurs d'humidité.
Cuisson à basse température pauvre en oxygène (cuisson bio).
Milieu culinaire sain, la vapeur reste dans l'enceinte de cuisson.
Crisp&Tasty : déshumidification instantanée sans perte d'énergie : croustillant à l'extérieur, juteux à l'intérieur

Caractéristiques techniques

	Nu	Emballé
Largeur	947 mm	1150 mm
Profondeur	855 mm	1000 mm
Hauteur	1952 mm	2185 mm
Poids *	295 kg	362 kg
Poids avec ConvoClean *	303 kg	382 kg

* Poids chariot compris

Réservations de sécurité

A l'arrière	50 mm
A droite	75 mm
A gauche	100 mm
Au-dessus	500 mm (pour ventilation)

Alimentation électrique

Puissance raccordée 3/N/PE AC 400 V 50/60 Hz	
	39,6 kW
Puissance air pulsé	37,8 kW
Courant assigné	52,4 A
Protection	63 A

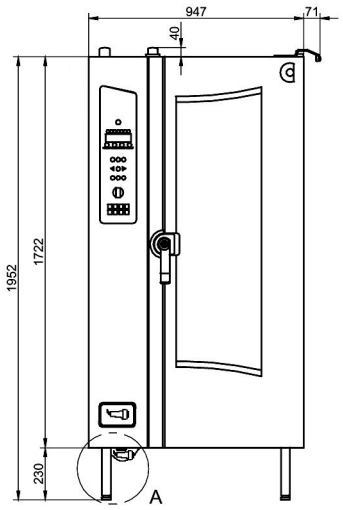
Aération et ventilation

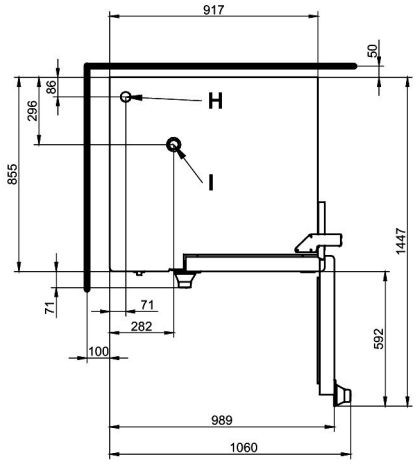
Chaleur latente	6900 kJ/h
Chaleur sensible	8900 kJ/h

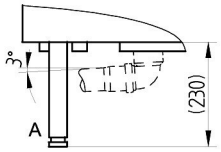
Consignes
Cet appareil est exclusivement destiné à un usage professionnel

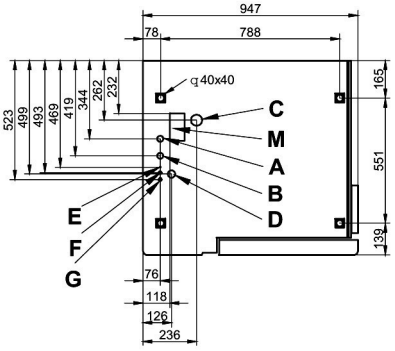
Type de protection	IPX5
Puissance acoustique	<70 dB(A)

Vidange
Raccord rapide ou siphon DN50









A : raccordement eau douce ø 3/4"
B : raccordement eau dure ø 3/4"
C : raccordement vidange DN50
D : branchement électrique
E : stabilisation du potentiel
F : raccordement dispositif de rinçage
G : raccordement système de nettoyage
H : mise à l'air libre de la boîte à condensats
I : sécurité contre la dépressurisation
M : trop plein 120 x 65

Raccordement hydraulique
- Eau froide (eau potable) pression (2 à 6 bars) avec le système ConvoClean 3-6 bars
- Raccordement à l'eau douce (eau potable)
- Soupape d'arrêt avec dispositif de blocage du reflux et filtre
- Arrivée d'eau (3/4") avec tuyau de refoulement 1/2"

Qualité d'eau potable :

dureté totale	5-7°tH
pH	de 6,5 à 8,5
filtre	10-200 µS/cm
Cl^-	max 100 mg/l
SO_4^-	max 400 mg/l
Fe	max 0,1 mg/l
Mn	max 0,05 mg/l
Cu	max 0,05 mg/l
Cl_2^-	max 0,1 mg/l

Le cas échéant, installer un système d'épuration de l'eau.

Enfournement

• GN1/1	20 niveaux
• GN1/2	40 niveaux
• Distance entre niveaux	67 mm
• Chariot plaques 600x400	17 niveaux
• Distances entre niveaux EN	80 mm
• Chariot assiettes	
nombre d'assiettes ø 320 mm :	
distance 66 mm	61
distance 80 mm	50

Nota

L'installation doit être effectuée par un installateur agréé Convotherm, conformément aux normes en matière de fourniture d'énergie électrique.
Installer le four Convotherm à l'horizontale.
Ne pas installer à proximité d'une source de chaleur ou de surfaces inflammables.

AFR - Document non contractuel

Enodis France
Parc d'activités des Radars
23 rue Condorcet
91712 Fleury-Mérogis Cedex

Tél. 01 69 02 25 25
Fax 01 69 02 25 00
email : infos@enodis.fr

www.enodis.fr
Doc n° OES20-10-AFR
05/2011

Enodis
Partenaire Grande Cuisine